

# PRIMITIVO N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Fragagnano (TA)

I-VCR 367

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Inviatura	I decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,67
Oidio	0,83

## IL GRAPPOLO

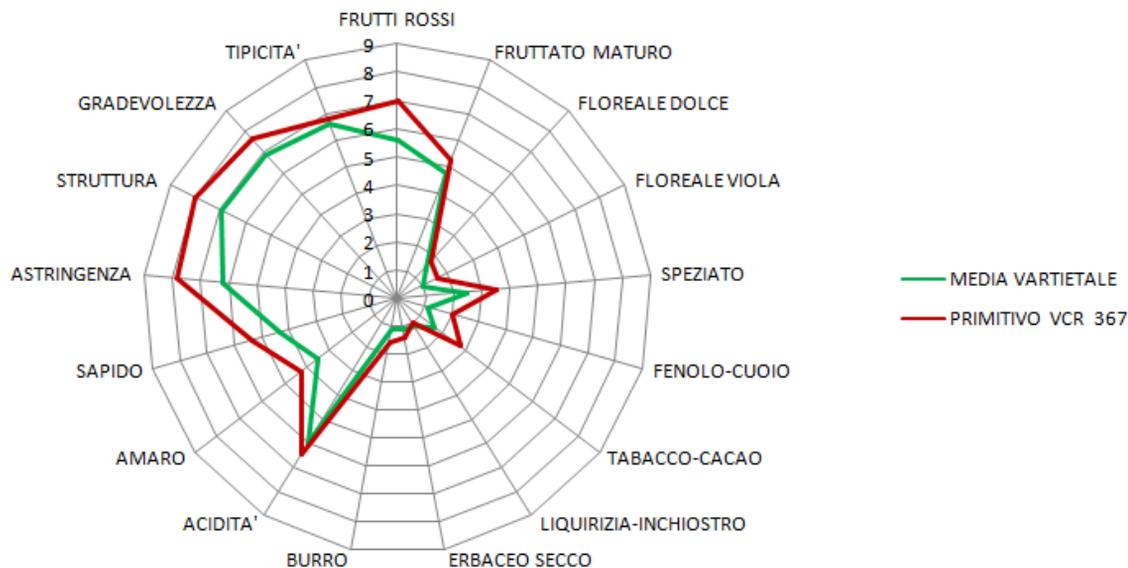
- ✎ Grappolo medio o più, cilindrico, semicompatto, munito di corte ali o di un'ala evidente
- ✎ Acino medio, a buccia consistente e uniformemente colorata



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	3,12
Numero grappoli/ceppo	12,9
Peso medio grappolo (g)	242
Peso medio acino (g)	2,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	5,03

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,87
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,74
	Ac. Tartarico (g/l)	5,23
	Ac. Malico (g/l)	2,47
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	475 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.685 (*)

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino ricco di colore rosso tendente al violaceo; al naso si evidenziano piacevoli profumi fruttati e leggermente speziati, di buon corpo, ottima struttura, sapido, morbido, con tannini eleganti. Biotipo adatto a vini freschi novelli o di medio invecchiamento. Può essere usato anche come vino da taglio.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004